

# GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

**A QUIÉN VA DESTINADO** a gerentes, directores, mandos intermedios y responsables de sector que quieran dirigir, con criterios actuales, un departamento o una empresa de restauración.

**PARA QUÉ CAPACITA** para conocer y aplicar una correcta planificación de los servicios de restauración, así como implantar una gestión y oferta adecuadas. Se aplican las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.

| INICIO     | FIN        | DURACIÓN |
|------------|------------|----------|
| 13/03/2024 | 31/05/2024 | 56 horas |

| MODALIDAD MIXTA            | DURACIÓN                    | HORARIO          | FECHAS   |
|----------------------------|-----------------------------|------------------|--|
| ONLINE                     | 44 horas                    | 24h. / día       | del 13/03/2024 al 31/05/2024   |
| PRESENCIAL<br>AULA VIRTUAL | 12 horas<br>(4 días de 3h.) | de 10:00 a 13:00 | miércoles 13/03/2024, miércoles 03/04/2024,<br>miércoles 24/04/2024 y miércoles 15/05/2024 |

**PRECIO** 486€ (bonificable 100%)<sup>1</sup>

## CONTENIDOS

### 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

- **CONCEPTO DE RESTAURACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN (EL FOOD SERVICE)**  
Restauración tradicional  
Neorestauración  
Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico
- **IMPLANTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**  
Macroentorno y microentorno  
Estudio de la competencia  
Fases de implantación de un servicio de restauración
- **GESTIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**  
Plan de Inversión y Plan de Financiación  
Estimación de gastos  
Costes internos y de amortización  
Costes externos  
Ratios básicos  
Licencias y documentación
- **EL RESTAURANTE, LA CAFETERÍA Y EL BAR**  
Definición y división por zonas  
Mobiliario y decoración  
Organigrama  
Servicio de bar
- **LA OFERTA EN RESTAURACIÓN**  
El menú  
La carta  
Sugerencias o recomendaciones  
Menús para banquetes  
Menú bufet

### 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

- **CONSIDERACIONES GENERALES**  
Planificación de procesos de *mise en place*, servicio y cierre  
Relaciones entre departamentos y recursos humanos
- **DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA CARTA**  
Diseño de la carta  
Elaboración de la carta
- **PLANIFICACIÓN DEL MENÚ**  
Aspectos nutricionales del menú  
Aspectos económicos del menú  
Punto de vista organizativo  
Aspectos gastronómicos y estéticos del menú
- **MISE EN PLACE**  
Planificación de los servicios de desayuno  
Planificación de los servicios de almuerzo y cena  
Planificación de banquetes
- **LA RESERVA**  
Tipos de comunicación en la toma de una reserva  
Datos de una reserva. Desarrollo/confirmación de la reserva  
Distribución del trabajo y reparto de tareas

### 3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS DE LOS SERVICIOS

- **LOS COSTES EN RESTAURACIÓN: CONCEPTO, TIPOS Y CONTROL**  
Tipos de costes  
Control de costes
- **DETERMINACIÓN DE LOS COSTES**  
Determinación del coste de un plato  
Determinación del coste de un banquete
- **DETERMINACIÓN DEL CONSUMO DE COMIDA Y BEBIDA**  
Determinación del consumo de comida  
Determinación del consumo de bebida
- **ESCANDALLO O RENDIMIENTO DE UN PRODUCTO**  
Realización del escandallo  
Fijación del precio de venta
- **GESTIÓN Y CONTROL DE COMIDAS Y BEBIDAS**  
Realización de escandallos y fichas técnicas  
Gestión y control en la recepción de las materias primas y productos  
Implementación de hojas de mermas  
Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones  
Incentivos al personal
- **EL CONTROL DE INGRESOS**  
Facturación y cobro  
Apertura, arqueo y cierre de caja. Medios de pago
- **MENU ENGINEERING Y PRINCIPIOS DE OMNES**  
Principios de *Omnes*  
*Menu Engineering*
- **MÉTODOS DE REDUCCIÓN DE COSTES EN LA PRODUCCIÓN**  
Reducción de costes asociada a los gastos de personal  
Reducción de costes asociada a la gestión del inventario  
Reducción de costes asociada a proveedores/suministros (calidad/precio)  
Reducción de otros costes relacionados con la gestión  
El futuro de la restauración

### 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

- **CONTAMINACIÓN**  
Motivos por los que los alimentos alteran la salud  
Vías o fuentes de contaminación. Factores de contaminación  
Control en caso de emergencias epidemiológicas
- **HIGIENE PERSONAL E HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**  
Higiene personal  
Higiene del manipulador de alimentos
- **SEGURIDAD Y CAUSAS DE ACCIDENTES DE TRABAJO**  
Acciones específicas de seguridad en función del riesgo  
Consignas de prevención y de actuación frente a un incendio
- **SISTEMA DE LIMPIEZA EN LA COCINA**  
Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización  
Procedimientos habituales de limpieza y desinfección
- **ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**  
Características y ventajas de la aplicación del sistema APPCC  
Cuadro de control puntos críticos. Referencias de legislación alimentaria

1. Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.